

TORTA AOS TRÊS QUEIJOS

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 3 xícaras de chá de farinha de trigo
1 colher de sopa de fermento em pó
100g de margarina em temperatura ambiente
cerca de 1 copo de leite
2 gemas
sal

RECHEIO:

Recheio: 100g de bacon picado
1 cebola grande picada
3 dentes de alho amassados
300g de queijo prato picado fino
200g de mussarela picada fino
100g de queijo parmesão ralado
1 lata de creme de leite, com o soro
1/2 colher de café de pimenta-do-reino branca
50 g de margarina gelada
4 ovos
sal

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Peneire a farinha e o fermento.
Faça um buraco no meio e coloque a margarina e o sal.
Misture com um garfo, acrescente as gemas e o leite, amasse, abra e forre a forma.

RECHEIO:

Recheio: Frite o bacon.
Retire os torresminhos e metade da gordura.

Na gordura que sobrou na frigideira, frite a cebola e o alho, escorra e coloque em uma tigela.

Junte os demais ingredientes do recheio, menos a margarina.

Recheie a torta e acrescente pedacinhos de margarina gelada.

Asse em forno quente.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/49354-torta-aos-tres-queijos.html>